



就学・給食課長  
中学校給食センター 所長  
志波 仁史

# 子どもの頬張る姿 思い描き実現

試行錯誤を繰り返し、より良い給食をつくっていく

午前7時過ぎ。中学校給食センターはすでに動き始めています。  
野菜を洗う音や、漂うスパイスの香り。準備はせわしなく進みます。  
「期待の声はたくさん届いていました。その分、責任も大きく感じています。まずは、安全で安心な給食を毎日確実に届ける。当然のようなことが、最も重要なことです」  
そう話すのは、同センターの志波仁史所長。  
長年にわたり、検討され続けてきた中学校給食。コストや手法など、課題は山積みでした。  
また、保護者や学校、市民、

行政の思いもそれぞれ異なります。足並みをそろえるのは容易ではありませんでした。  
そんな中、他市へ視察に行った際、おもしろいように給食を頬張る子どもたちの姿を見たそうです。  
「同じ食事を共に体験すると、一体感や連帯感が養われる。体だけでなく、健康な心を育てることもつながるのだと、他市の子どもたちの笑顔を見て、改めて実感したんです。川西の子どもたちのために、必ず実現しなくては。その一心で、職員一同取り組みました」  
これまで、デリバリー（配達担当）方式や自校調理方式など、さまざまな手法が検討されてきました。  
多方面の調整を経て、市はコストダウンと民間企業のノウハウ活用が可能な「センター方式PFI事業」を選定しました。  
調理・配送業務は、日本国民食（株）に委託。市と同社は、より良い給食を作っていくた

めのパートナーです。  
「4000人分を一気に作るので、課題は毎日出てきます。練習ができません、本番一発勝負ですから。味や量について、好評と不評どちらの意見もいただいています。リハールで作ったハンバーグは、固く小さいという意見もあったので、次からはタマネギを増量。水分量を上げ、平たく成形するなど改善しました。今後も栄養面を第一に、試行錯誤を繰り返してクオリティを上げていきます」  
川西ならではの給食をつくり上げていきたいと志波所長は話します。  
「思い出すとうれしくなるような給食の記憶が、子どもたちの心に残ってほしいですね。中学校給食はスタート地点に立ったばかり。給食で得た食の知識やおもしろい思い出が、10年、20年後におとなになって、またその子どもたちに受け継がれていく。そんな『食育連鎖』が生まれた時が、ゴールなのだと思います」

食の知識や記憶 受け継いで

## Students' Voice



川西南中学校3年生  
高木 大輔さん

好きな献立はスープカレー  
**ボリューム満点**

見た目よりボリュームがあって全部おいしい。腹持ちが良いので、午後からの授業も頑張れます。  
働いている母も助かっていたのでうれしいです。

好きな献立は豆乳シチュー  
**バランスが良い**

温かく、ちょうど良い味付けで食べやすいです。お弁当と違うのは、毎日献立が違うところ。お肉や魚、野菜など色んなものが入っているのでバランス良く食べられます。



川西南中学校3年生  
平川 寧音さん

# はじまった! 特集 中学校給食

9月1日、ついに中学校給食がスタートしました。心と体を育む給食。毎日試行錯誤を繰り返しながら、作られています。子どもたちの「おいしい」が聞きたいから——中学校給食を支える人たちの思いを紹介します。  
問い合わせ 中学校給食センター ☎072(755)1355



**Caption**  
1,2\_配膳係は当番制。川西南中学校では係が机の清掃から配膳までを担う。新調したエプロンと帽子を身に付け、協力しながら取り分けていく3\_係以外の人は配膳が終わるまで廊下で待機4\_みんなでそろって「いただきます」5,6\_感染防止のため、机同士を付けず黒板の方を向いて食べる7\_取り分け用のトングやしゃもじが使用した食器に触れないよう、おかわりは事前制。ご飯3杯とハンバーグ2つを完食8\_ハンバーグを頬張って笑顔でポーズ





栄養たっぷりの給食はどうやって作られているのかな?

# センター調理のヒミツ

徹底された衛生管理の下、中学校給食センターで日本国民食(株)のスタッフが、毎日手作りしている給食は、一体どんな風に作られているのでしょうか。調理の裏側をのぞいてみましょう。

問い合わせ 中学校給食センター ☎ 072(755)1355

毎日新鮮な食材を仕入れて手作りしています!



中学校給食センター  
管理栄養士 兵頭 由香

## 焼き物

焼き・蒸し調理ができるスチームコンベクションオープン。温度は300度まで設定でき、スチームの量も調整可能。ハンバーグはジューシーに、魚はふっくら焼き上がります

### ハンバーグ

つなぎの野菜はタマネギのみ。卵アレルギーの子どもも食べられるよう、卵は不使用。肉の割合が多いため、少し硬めの焼き上がり。うまみが詰まっています



総勢50人で心を込めて作っています

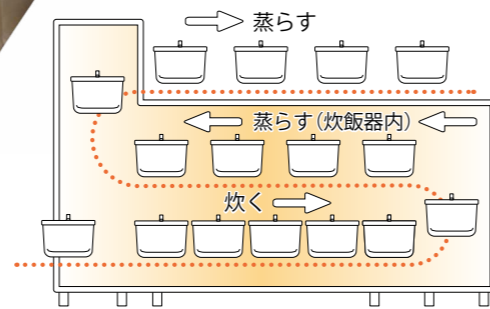


秘訣は「アジマスバーナー」!

## 炊飯

立体3段構造の連続炊飯機。加熱むらを防ぐ独特技術「アジマスバーナー」を採用しています。約50分で、ふっくら仕上げのおいしいご飯が炊き上がります

### 立体3段構造の仕組み



Rice

## 食物アレルギー対応



アレルギー室

同センターでは、アレルギー対応の除去食や代替食を1日100食分まで調理できます。独立したアレルギー食専用の調理室は2重扉構造で、他室からのアレルゲンの持ち込みを徹底的に排除。アレルギー食を取り扱う特定の人以外は入室できません。同室で、調理・盛り付け・個別パッキングまでの作業が完了します



1\_対象者の名前や持っているアレルゲンが記載された容器を確認して詰める2\_配送前に再度確認。声を出して読み上げ、配送する人にも情報を共有する

## ルー・ソース

カレーやシチューのルーやソース。レトルトではなく、ガス釜で手作り。多くの子どもが食べられるよう、小麦粉ではなく米粉で作っています



## 煮炊き

煮物や、カレー・シチューなどの汁物は、蒸気回転釜で調理。だしは昆布や削り節から引くなど、一から手作ります



Curry

## 和え物

給食では生野菜を提供しません。冷たいおかずの野菜も、必ず火を通してから真空冷却機で急冷。食中毒を起こさないよう温度管理を徹底しています。また、真空急冷することで、シャキシャキの歯ごたえが残ります



## 揚げ物

連続で調理ができるフライヤー。ベルトコンベア式で、揚げ時間が調整可能。子どもに人気の唐揚げや魚のフライを一度に大量に、効率良く揚げていくことができます



かんせい!



素材を生かした  
手作りの味を届ける



も作ります。同センターでは衛生管理を徹底。センターに届いた食材は、下処理室できれいに洗って上処理室でカットするなど、作業ごとに部屋を分けています。食品の動線を一方に限定することで、人や物の移動によって汚染が生じない設計になっています。来所者エリアには、食育テラスや多目的室、給食ギャラリーを整備。食を通して川西の魅力を知る「食育活動の拠点」をめざします。

8月1日に「中学校給食センター」が開所。和食中心の献立で、炊飯には独自技術を用いた設備を採用し、主食となる「おいしいごはん」を週5日作っています。だしは昆布・削り節から取り、ハンバーグ・肉団子・ルーは素材から調理するなど、センター方式ながら手作りの味を大切にしています。最大で一日当たり約4000食を調理しており、調理後2時間以内に、全中学校へ配送。保温性に優れた容器に入れ、適温で子どもたちの元へ届けます。アレルギー対応食は、卵やエビなど特定原材料7品目だけでなく、それに準ずる21品目にも対応。除去食と代替食

Check!

## みんなで見学に来てね 中学校給食センター

📍 久代3-1-18  
☎ 072(755)1355

模擬調理体験もできるよ!







教育長  
石田 剛

保護者の皆さんをはじめ、学校現場の教職員など、多くの人に協力いただき、中学校給食を実現させることができました。心よりお礼申し上げます。

中学校給食では、小学校給食よりも、対象品目を拡大した食物アレルギー対応を可能にしました。また、大切にしているのは「和食中心の米飯給食」と「手作りの味」。小学校給食で長年培ってきた特長を引き継いでいます。

実施の方針や手法など検討を重ねた結果、本当に長い間お待ちさせていただきましたが、現時点で最

# 愛られる給食めがけ

## 「みんながそろって食べられる」を実現

適な形で開始することができたと考えています。

また、教員として中学校現場で勤務していたとき、それぞれの事情で昼食のお弁当を持ってくることができない子どもを見ってきました。

中学校給食の実現により、一人一人の子どもの生活背景や体質などに関わらず、みんながそろって、栄養バランスの整った給食を食べられるようになりました。

これは公教育の学校において大きな意味を持っており、市教育委員会として、これからもずっと大切にしていかなければならないことだと考えています。

また、新しい子育て支援策として、来年の夏休みからは、小学校の留守家庭児童育成クラブの子どもたちに中学校給食センターで作った昼食を提供します。

中学校給食が始まり、お褒めの言葉も嬉しいご意見もいただいています。

多方面からの声をしっかりと聞きながら、長く愛される給食をめざし努めてまいります。



中学校給食センター 所長補佐  
栄養教諭  
林 浩子

「課題は日々出てくるし、まだまだドタバタの日々です。でも、子どもたちが給食を待っていてくれますから」

そう話すのは、中学校給食センターの林浩子所長補佐。市立小学校での栄養教諭としての経験を生かし、中学校給食を担当。献立作りや食材の選定なども担っています。

## 日常の食事を味わって

て組むだけではありません。授業に関連するようにも作っているんです。空腹を満たすだけでなく、授業で学んだことを、『生きた教材』としてすぐに見て、食べて学べるものになりたい。学校現場だからできる食育です」

市特産のいちじくを使ったソーシヤや手作りの米粉ルー。献立には、川西ならではの工夫が隠されています。

「例えばミネストローネ。洋風だしのチキンブイヨンが一般的に使われますが、鶏肉のアレルギーを持つ子は食べられません。鶏肉がメインの献立の時は代替食を用意しますが、スープはみんな同じものを食べてほしい。だから、昆布でだしを取っています。昆布とトマトは、どちらもうま味成分であるグルタミン酸が豊富。実は相性が良く、とってもおいしく仕上がるんですよ」

私たちはすべきことをやるだけ、と林所長補佐は話します。

「大切なのは、日常の食事を味わってもらうこと。給食は特別なものじゃありませんから。好きな献立の日もあれば、ちょっとえーって思う日もきっとあるでしょう。でも、それが給食だと思えます。色んな味を知り、味覚を磨いていってほしいです」

## 今日も笑顔で完食

心と体が満たされる給食を届ける

豊かで健やかな心と体を育む給食  
黙食でも、食べたなら自然と笑みがこぼれる味をめざして  
心を込めてこれからも作り続けます



### Voice



市PTA連合会 副会長  
金子 愛さん

向かい合って  
食べる日を待望

おとなと子ども  
双方向の食育を



市立多田中学校 校長  
井上 智美

子どもが中学生の頃って、親は年長的に体がしんどくなる時期なんです。お弁当を作る必要がなくなり、時間と体力に余裕ができて助かっています。子どもは毎日給食で栄養価が高いものを食べているので、仕事が大変だったから夜ご飯をちょっと簡単にしよう、と息抜きできる日も。保護者への支援にもつながっていると実感しました。

少し薄味に感じるという子もいると聞きます。素材本来の味を生かすために、調味料や添加物を極力使ってないからですね。そういう背景や、感謝の気持ちを持つことを教えられるのは保護者だと思います。とはいえ、食育がおとなから子どもへ一方通行の教育になってはいけません。PTAとして子どもの声を届けて、もっと良い給食になるようサポートします。

みんなが待ち望んでいた給食。保護者の皆さんに協力いただきながら、教職員も実現のため取り組んできました。

配膳や食物アレルギー対応など、各校ごとに実情は異なります。生徒の元へ最後に届けるのは現場の役割なので、各校が安全を第一に、徹底して行っています。

生徒によると、なじみがない食材もあるそうです。どうすれば食べやすいか、一緒に考えていきたいですね。小学校給食は長年のノウハウがありますが、中学校給食は始めて1カ月。みんなで一緒に作り上げていきましょう。

本来なら生徒の喜ぶ姿が見られたのですが、コロナ禍で黙食なのが本当に残念。みんなでおいしいねと話しながら食べられる日が来ることを願っています。